

Fondue auf chinesische Art

In der **Vorbereitung** muss die **Brühe** hergestellt werden, in der später das Fleisch und Gemüse gesiedet werden.

Zutaten (12 P.):

2-3 kg Hähnchenschenkel	2-3 Knoblauchzehen
4 Stängel Zitronengras	10 EL Sojasoße
120 g Ingwer	6 EL Mirin (Reiswein zum Kochen)
2-3 Zwiebeln	4 EL Limettensaft
3 EL brauner Zucker	Hühnerbrühpulver
2 Chilischoten	Salz

Zubereitung Brühe:

Hähnchenschenkel im Gelenk halbieren.

Zitronengras mit dem Messerrücken anschlagen. Ingwer und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

Zwiebeln halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in einem Bräter goldbraun rösten.

Zucker zugeben und karamellisieren lassen.

Hähnchenschenkel zugeben und kurz mitrösten. Mit ca. 6 l kaltem Wasser auffüllen.

Langsam aufkochen. Zitronengras, Ingwer, Chili, Knoblauch und eine Prise Salz zugeben.

Brühe bei milder Hitze 1 ½ Stunden ziehen lassen. Nicht kochen! Aufsteigende Trübstoffe mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Brühe durch ein feines Sieb gießen und in einem Topf aufkochen. Mit Hühnerbrühpulver, Sojasoße, Mirin und Limettensaft würzen.

Tipp: Das Fleisch der Hähnchenschenkel abzupfen, einfrieren und später für Frikassée verwenden.

Alle Zutaten für das Fondue müssen in mundgerechte Häppchen geschnitten werden.

Fleisch: Schweinefilet, Putenbrustfilet, Shrimps
auch möglich: Hähnchenbrustfilet, Rinderfilet, Lamm, Fisch (feste Sorten)

Gemüse: Sojasprossen, Porree, Möhren, Pilze, Pak Choi, Chinakohl etc.

Nudeln: Eiernudeln (chinesisch), Reismudeln oder Glasnudeln

Dosengemüse: z.B. Artischockenherzen, kl. Maiskolben

Dipsaucen: Sojasoße, Teriyakisoße, Fischsoße etc.

Zum Essen Brühe heiß machen, in Woks umfüllen und diese auf dem Tisch plazieren.

Gewünschte Zutaten in Fonduesiebe geben und 1 – 2 Minuten in der Brühe garen.

Zutaten auf Teller geben und in die Saucen dippen.